SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

1

# Brotbackautomat SBB 850 A1

(DE) (AT) (CH) **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

(FR) (CH) **Machine à pain**
Mode d'emploi

(IT) (CH) **Sfornapane automatico**
Istruzioni per l'uso

(NL) **Broodbakautomaat**
Gebruiksaanwijzing

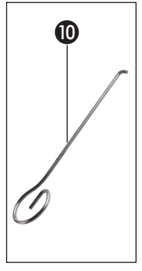
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB850A1-07/10-V2

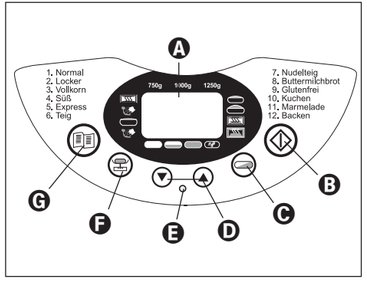
1
2
3
4
5

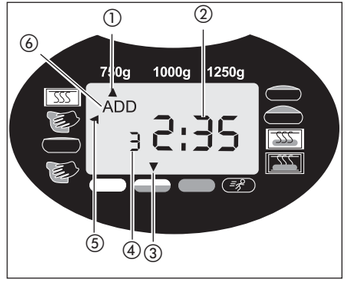
6
7

8

9


10


A
1. Normal
2. Locker
3. Vollkorn
4. Süß
5. Express
6. Teig
750g
1000g
1250g
7. Nudelteig
8. Buttermilchbrot
9. Glutenfrei
10. Kuchen
11. Marmelade
12. Backen
B
C
D
E
F
G


①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

# Inhaltsverzeichnis Seite


| | |
|---|---|
| Sicherheitshinweise | 2 |
| Geräteübersicht | 3 |
| Zubehör | 3 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 4 |
| Eigenschaften | 4 |
| Bedienfeld | 5 |
| Programme | 6 |
| Timer-Funktion | 7 |
| Vor dem Backen | 8 |
| Brot backen | 8 |
| Fehlermeldungen | 10 |
| Reinigung und Pflege | 10 |
| Technische Daten | 11 |
| Entsorgung | 11 |
| Garantie und Service | 12 |
| Importeur | 12 |
| Programmablauf | 13 |
| Fehlerbehebung Brotbackautomat | 17 |


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## ⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^1/_4$ Päckchen (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

## Geräteübersicht

1. Sichtfenster
2. Gerätedeckel
3. Belüftungsschlitze
4. Netzkabel
5. Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

## Zubehör

6. 2 Knethaken
7. Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

## Vor dem ersten Gebrauch

**Entsorgung des Verpackungsmaterials**
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

**Erste Reinigung**
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

### Aufheizen

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop ❽, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop ❽, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

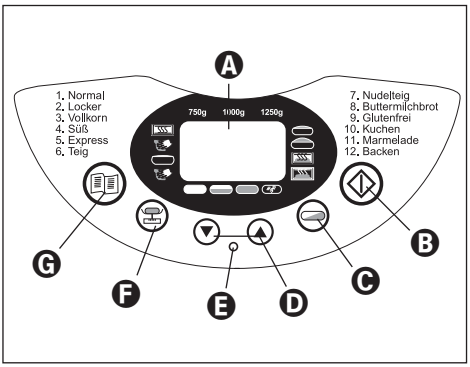
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

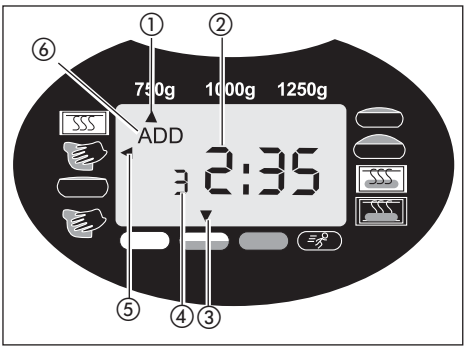
## Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

# Bedienfeld




**Ⓐ Display**

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell ▭, Mittel ▬, Dunkel ▬, Schnell ▭)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

**Ⓑ Start / Stop**

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

**⚠ Hinweis:**

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

**⚠ Achtung:**

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

**Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)**

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

**Ⓓ Timer ▼ ▲**

Zeitverzögertes Backen.

**⚠ Hinweis:**

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

**Ⓔ Betriebsindikationslampe**
Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

**Ⓕ Brotgewicht**
Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform 7.

**⚠ Hinweis:**
Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

**Ⓖ Programmwahl (Menü)**
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

**Memory Funktion**
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

**Sichtfenster 1**
Durch das Sichtfenster 1 können Sie den Backvorgang beobachten.

## Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf".

**Programm 1: Normal**
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

**Programm 2: Locker**
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

**Programm 3: Vollkorn**
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

**Programm 4: Süß**
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

**Programm 5: Express**
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

**Programm 6: Teig (kneten)**
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

**Programm 7: Nudelteig**
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

**Programm 8: Buttermilchbrot**
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

**Programm 9: Glutenfrei**
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

**Programm 10: Kuchen**
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

**Programm 11: Marmelade**
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

**Programm 12: Backen**
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.
Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

⚠ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

## Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ **D** stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein.
Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ **D** verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ **D** verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ **D** die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

**Beispiel:**
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.
Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:** Bei dem Programm „Marmelade" steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

⚠ **Hinweis**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

## Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

**Zutaten**
⚠ **Hinweis**
Nehmen Sie die Backform ❼ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ **Hinweis**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ❼ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

## Brot backen

**Vorbereitung**
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform ❼ aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken ❻ auf die Antriebswellen in der Backform ❼. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

⚠ **Hinweis**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

⚠ **Hinweis**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

⚠ **Hinweis**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

**Programm starten**
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste Ⓑ.

ⓘ **Hinweis:** Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken ❻ bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster ❶ Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster ❶ kommen. Der Gerätedeckel ❷ kann während der Knetphase geöffnet werden.

⚠ **Hinweis**
Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

**Programm beenden**
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

⚠ **Hinweis**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel ❷ öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

**Brot entnehmen**
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform ❼ immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform ❼ schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform ❼ löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken ❻, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken ❻ mit dem beiliegenden Knethakenentferner ❿.

**⚠ Hinweis**

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

**Tipp:** Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

## Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

**⚠ Warnung**

Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder “LLL” anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Reinigung und Pflege

**⚠ Warnung**

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

**⚠ Achtung**
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

**Gehäuse, Deckel, Backraum**
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

**Backformen und Knethaken**
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

**⚠ Achtung**
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Modell: | Brotbackautomat SBB 850 A1 |
| Nennspannung: | 220-240V~50Hz |
| Leistungsaufnahme: | 850 Watt |

## Entsorgung

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

**(DE) Schraven**
**Service- und Dienstleistungs GmbH**
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

**(AT) Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

**(CH) Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

# Programmablauf

| Programm | 1. Normal | | | | | | 2. Locker | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bräunungsgrad | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | Schnell | | | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | Schnell | | |
| Größe | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Zeit (Stunden) | 2:58 | 3:05 | 3:15 | 2:14 | 2:20 | 2:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:18 | 2:25 | 2:30 |
| Vorheizen (Min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Kneten 1 (Min) | 12 | 13 | 13 | 12 | 13 | 13 | 12 | 12 | 15 | 12 | 13 | 13 |
| Gehen 1 (Min) | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 |
| Kneten 2 (Min) | 2<br>3A*<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Gehen 2 (Min) | 30 | 30 | 30 | 18 | 18 | 18 | 43 | 41 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Gehen 3 (Min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 |
| Backen (Min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 60 | 65 | 70 | 60 | 65 | 70 |
| Warmhalten (Min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend) | 2:01 | 2:05 | 2:10 | 1:49 | 1:53 | 1:58 | 2:26 | 2:29 | 2:28 | 1:53 | 1:58 | 2:03 |
| Voreinstellung der Zeit | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

| Programm | 3. Vollkorn | | | | | | 4. Süß | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bräunungsgrad | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | Schnell | | | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | Schnell | | |
| Größe | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Zeit (Stunden) | 3:18 | 3:25 | 3:35 | 2:24 | 2:30 | 2:35 | 2:56 | 3:01 | 3:10 | 2:10 | 2:16 | 2:20 |
| Vorheizen (Min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Kneten 1 (Min) | 11 | 12 | 12 | 11 | 13 | 13 | 12 | 12 | 12 | 11 | 12 | 12 |
| Gehen 1 (Min) | 30 | 30 | 30 | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 |
| Kneten 2 (Min) | 2<br>3A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Gehen 2 (Min) | 38 | 38 | 38 | 23 | 23 | 23 | 35 | 35 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Gehen 3 (Min) | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Backen (Min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 52 | 56 | 60 | 52 | 56 | 60 |
| Warmhalten (Min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend) | 2:17 | 2:21 | 2:26 | 1:59 | 2:03 | 2:08 | 2:03 | 2:07 | 2:11 | 1:46 | 1:50 | 1:54 |
| Voreinstellung der Zeit | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

| Programm | 5. Express | | | 6. Teig | 7. Nudelteig | 8. Buttermilchbrot | | | 9. Glutenfrei | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bräunungsgrad | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | N/A | N/A | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | |
| Größe | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Zeit (Stunden) | 1:15 | 1:18 | 1:20 | 1:50 | 0:15 | 3:17 | 3:21 | 3:30 | 3:40 | 3:45 | 3:55 |
| Vorheizen (Min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 25 | 25 | 30 | 15 | 15 | 20 |
| Kneten 1 (Min) | 8 | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| Gehen 1 (Min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Kneten 2 (Min) | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Gehen 2 (Min) | N/A | N/A | N/A | 25 | N/A | 45 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| Gehen 3 (Min) | 20 | 20 | 20 | 45 | N/A | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 | 50 |
| Backen (Min) | 40 | 43 | 45 | N/A | N/A | 52 | 56 | 60 | 60 | 65 | 70 |
| Warmhalten (Min) | 60 | 60 | 60 | N/A | N/A | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend) | 1:05 | 1:08 | 1:10 | 1:15 | N/A | 2:15 | 2:19 | 2:23 | 2:48 | 2:53 | 2:58 |
| Voreinstellung der Zeit | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

| Programm | 10. Kuchen | | | 11. Marmelade | 12. Backen |
|---|---|---|---|---|---|
| Bräunungsgrad | Hell<br>Mittel<br>Dunkel | | | N/A | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |
| Größe | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A |
| Zeit (Stunden) | 1:30 | 1:35 | 1:40 | 1:20 | 1:00 |
| Vorheizen (Min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Kneten 1 (Min) | 15 | 15 | 15 | N/A | N/A |
| Gehen 1 (Min) | N/A | N/A | N/A | 15<br>Hitze + kneten | N/A |
| Kneten 2 (Min) | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A |
| Gehen 2 (Min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Gehen 3 (Min) | N/A | N/A | N/A | 45<br>Hitze + kneten | N/A |
| Backen (Min) | 60<br>15<br>Gehen | 65<br>15<br>Gehen | 70<br>15<br>Gehen | 20<br>Gehen | 60 |
| Warmhalten (Min) | 60 | 60 | 60 | N/A | 60 |
| Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Voreinstellung der Zeit | 15h | 15h | 15h | N/A | 15h |

# Fehlerbehebung Brotbackautomat

| | |
|---|---|
| Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt? | Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen. |
| Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt? | Durch die „Warmhalte-Funktion" wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden. |
| Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet? | Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand. |
| Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft? | Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind. |
| Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt? | Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿. |
| Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms? | Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen. |
| Wie lange dauert das Brotbacken? | Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf". |
| Welche Brotgewichte kann ich backen? | Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen. |
| Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden? | Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben. |
| Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat? | Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen" oder „Ruhen" sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf", welcher Programmabschnitt gerade läuft.<br>Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben.<br>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist. |
| Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen. | Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig. |

# Sommaire Page


| | |
|---|---|
| Consignes de sécurité | 20 |
| Présentation de l'appareil | 21 |
| Accessoires | 21 |
| Usage conforme | 21 |
| Avant la première utilisation | 22 |
| Propriétés | 22 |
| Champ de commande | 23 |
| Programmes | 24 |
| Fonction de minuterie | 25 |
| Avant la cuisson | 26 |
| Faire cuire du pain | 26 |
| Messages d'erreur | 28 |
| Nettoyage et entretien | 29 |
| Caractérestiques techniques | 29 |
| Mise au rebut | 30 |
| Garantie et service après-vente | 30 |
| Importateur | 30 |
| Déroulement des programmes | 31 |
| Dépannage de la machine à pain | 35 |


Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

## ⚠ Consignes de sécurité

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appa-reils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou un four brûlant ou d'autres sources de chaleur.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec eux.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la prise avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit un moule de cuisson. Sinon l'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie.
- ATTENTION! La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.

- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain si le moule de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a risque de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation. Il y a en effet un risque de blessures !
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit. Danger d'incendie !
- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes.
  Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans moule de cuisson ou avec un moule de cuisson vide. Dans ce cas, vous risquez d'infliger des dommages irréparables à l'appareil.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l´appareil est en marche.
- Ne retirez jamais le moule de cuisson lorsque l´appareil est en marche.
- Lors de la cuisson, ne dépassez jamais une quantité de farine de 700 g et n'ajoutez jamais plus d'1 $^1/_4$ paquet de levure (env. 26 g) de levure sèche. La pâte peut déborder et provoquer un incendie !
- En cours d'opération, la température de la surface extérieure et de la porte peut être très élevée. Risque de brûlure !

## Présentation de l'appareil

1. Fenêtre de contrôle
2. Couvercle d'appareil
3. Fentes d'aération
4. Cordon d'alimentation
5. Champ de commande

Attention ! Surface chaude !

## Accessoires

6. 2 pétrins
7. Moule de cuisson pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
8. Verre mesureur
9. Cuillère graduée
10. Crochet de retrait des pétrins

- Guide de démarrage rapide
- Livret de recettes
- Mode d'emploi

## Usage conforme

N'utilisez votre machine à pain que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/ confitures dans le cadre domestique.
N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

## Avant la première utilisation

**Mise au rebut du matériau d'emballage**
Déballez votre appareil et éliminez le matériau d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

**Premier nettoyage**
Avant la mise en service, essuyez le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la surface extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur le champ de commande ❺.

### Préchauffage

ⓘ Point important avant la première mise en service:

Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez le moule à cuisson ❼ vide. Fermez le couvercle ❷.
Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre „PROGRAMMES“, et appuyez sur le bouton de marche/arrêt ❽ pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Au bout de 5 minutes, appuyez sur le bouton de marche/arrêt ❽ jusqu'à ce qu'un signal sonore assez long retentisse pour mettre fin au programme. Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

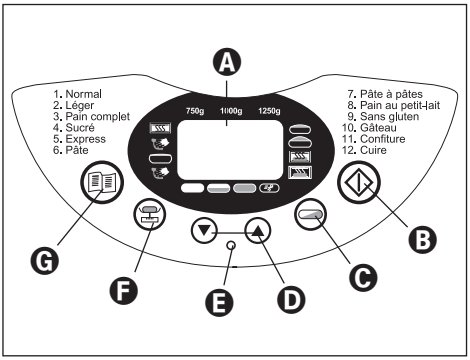
⚠ **Risque d'incendie !** Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule de cuisson ❼ vide. Il y a risque de surchauffe.

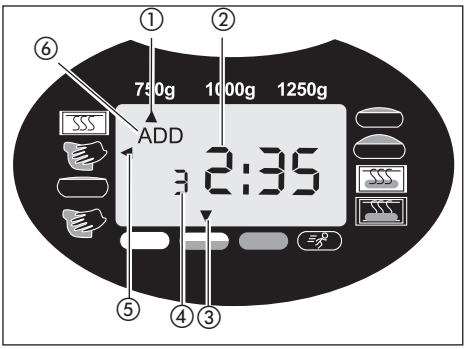
## Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez choisir entre 12 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectionner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la fécule de pommes de terre.

# Champ de commande




**Ⓐ Ecran**

L'affichage indique

① la sélection du poids (750 g, 1000 g, 1250 g)
② le temps d'opération restant en heures et la présélection du temps programmée
③ le degré de dorage sélectionné (Clair, Moyen, Doré, Vite )
④ le numéro de programme sélectionné
⑤ le déroulement du programme
⑥ l'ajout d'ingrédients ("ADD")

**Ⓑ Marche / Arrêt**

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'indication des heures clignote sur l'écran Ⓐ. En appuyant à nouveau sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, l'opération peut être poursuivi dans un délai de 10 minutes. Si vous oubliez d'enclencher le programme, celui-ci reprend automatiquement après 10 minutes.
Pour arrêter complètement le fonctionnement ou effecer les réglages, appuyez pendant 3 secondes sur la touche de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

**⚠ Remarque :**

N'appuyez pas sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la procédure de cuisson par la fenêtre de contrôle.

**⚠ Attention :**

A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore doit retentir, à part quand l'appareil est en marche.

**Ⓒ Degré de dorage (ou mode Vite)**

Sélection du degré de dorage ou passage en mode Vite (Clair/Moyen/Doré/Vite). Appuyez plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Pour les programmes 1 - 4, vous pouvez activer le mode Vite en appuyant plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage Ⓒ jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus de "Vite". Il n'est pas possible de choisir un degré de dorage pour les programmes 6, 7 et 11.

**Ⓓ Minuterie ▼ ▲**

Cuisson temporisée.

⚠ **Remarque :**
Dans le cas du programme 11, vous ne pouvez pas définir de cuisson temporisée.

**Ⓔ Témoin de service**
Lorsqu'il est allumé, le témoin de service Ⓔ indique qu'un programme est en cours. Si vous souhaitez procéder au démarrage temporisé d'un programme à l'aide de la fonction de temporisation, le témoin de service Ⓔ s'allume uniquement lorsque le programme a démarré et non pas lorsque le temporisateur est activé.

**Ⓕ Qantité de pâte**
Sélection du poids du pain ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Appuyez plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids (750 g / 1000 g / 1250 g) se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule de cuisson ❼.

⚠ **Remarque :**
Le réglage standard à la mise en marche de l'appareil est de 1250 g. Dans les programmes 6, 7, 11 et 12, il ne vous est pas possible de régler le poids du pain.

**Ⓖ Sélection des programmes (Menu)**
Affichage du programme de cuisson souhaité (1-12). L'écran Ⓐ affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

**Fonction de mémorisation**
Lorsqu'il est de nouveau mis en marche après une coupure de courant d'environ 10 minutes maximum, le programme continue à se dérouler à l'endroit où il a été arrêté. Cela ne s'applique cependant pas lorsque vous effacez ou mettez fin au processus de cuisson ou lorsque vous activez le bouton de marche/ arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

**Fenêtre de contrôle ❶**
La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson.

## Programmes

La touche Sélection du programme Ⓖ vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran Ⓐ. Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement des programmes".

**Programme 1 : Normal**
Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. La pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage Ⓒ.

**Programme 2 : Léger**
Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

**Programme 3 : Pain complet**
Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

**Programme 4 : Sucré**
Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

**Programme 5 : Express**
Pour le pétrissage, laisser lever la pâte et la cuisson sera moins longue. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète.

Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux qu'avec un autre programme.

**Programme 6 : Pâte (pétrir)**
Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

**Programme 7 : Pâte à pâtes**
Pour la confection de pâtes. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

**Programme 8 : Pain au petit-lait**
Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

**Programme 9 : Sans gluten**
Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

**Programme 10 : Gâteau**
Les ingrédients sont pétris dans ce programme, ils sont mélangés tranquillement et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

**Programme 11 : Confiture**
Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

**Programme 12 : Cuire**
Pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes tout prêtes. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.

Le programme 12 cuit le pain pendant 60 minutes. Pour mettre fin à ces fonctions de manière prématurée, appuyez sur la touche de marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

⚠ **Remarque :**
Chez les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un signal sonore retentit pendant le déroulement du programme et "ADD" ⑥ apparaît sur l'écran. Ajoutez immédiatement d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix.
Les ingrédients ne sont pas malaxés par le crochet de retrait des pétrins **6**. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson **7** également au début du programme. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

## Fonction de minuterie

La fonction de minuterie vous permet de procéder à une cuisson temporisée.
Les touches fléchées ▲ et ▼ **D** vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson. La temporisation de retard maximale s'élève à 15 heures.

⚠ **Avertissement !** Avant de cuire un certain pain avec la fonction de minuterie, vérifiez d'abord que la recette marche, afin de vous assurer que la proportion respective entre les différents ingrédients est adéquate, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine, ou que la quantité n'est pas trop grande et resque éventuellement de déborder. Risque d'incendie!

Sélectionnez un programme. L'écran **A** indique la durée de cuisson requise.

La touche fléchée ▲ Ⓓ vous permet de décaler la fin du programme. Une nouvelle pression fait avancer l'heure de fin de dix minutes supplémentaires. A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ Ⓓ, la date de fin se déplace à nouveau de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure. L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai. En cas de dépassement du décalage de temps possible, vous pouvez corriger le temps à l'aide de la touche fléchée ▼ Ⓓ.
Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ. Le double point clignote à l'écran Ⓐ et le temps programmé commence à s'écouler.
Dès que le programme démarre, la lampe d'indication de service Ⓔ est allumée.
Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

**Exemple :**
Il est 8 h et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15:30.
Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée Ⓓ enfoncée jusqu'à ce que l'écran Ⓐ affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

ⓘ **Remarque :** La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme "Confiture".

⚠ **Remarque**
Ne pas utiliser la fonction de minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables tels que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

## Avant la cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants:

**Ingrédients**

⚠ **Remarque**
Retirez le moule de cuisson ❼ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule de cuisson ❼.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ **Remarque**
N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder du moule de cuisson ❼ et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

## Faire cuire du pain

**Préparation**
Respectez les consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.
Installez la machine à pain sur une surface plane et ferme.

1. Retirez le moule de cuisson ❼ de l'appareil par le haut.

2. Mettez en place les pétrins ❻ sur l'arbre d'entraînement dans le moule de cuisson ❼. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
3. Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ❼. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

⚠ **Remarque**
Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

4. Remettez le moule de cuisson ❼ en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
5. Fermez le couvercle ❷.
6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et l'écran Ⓐ affiche le numéro du programme et la durée du programme 1.
7. Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme Ⓖ. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
8. Le cas échéant, sélectionnez la taille du pain à l'aide de la touche Ⓕ.
9. Sélectionnez le degré de dorage Ⓒ de votre pain. Dans l'écran Ⓐ, la flèche vous indique si vous avez opté pour Clair, Moyen ou Doré. Vous pouvez en l'occurrence également sélectionner le mode "Vite" pour raccourcir le temps de levée de la pâte.

⚠ **Remarque**
La fonction "Degré de dorage" n'est pas disponible pour les programmes 6, 7 et 11. La fonction "Vite" est uniquement possible pour les programmes 1-4. Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le réglage du poids du pain n'est pas possible.

10. Vous avez maintenant la possibilité de régler l'heure de fin de votre programme à l'aide de la fonction de minuterie. Vous pouvez saisir un décalage maximal allant jusqu'à 15 heures.

⚠ **Remarque**
Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

**Démarrer le programme**
Démarrez à présent le programme à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ.

ⓘ **Remarque :** Les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 9 démarrent avec une phase de préchauffage de 10 à 30 minutes (à l'exception du mode Vite, voir le tableau du déroulement des programmes). Les pétrins ❻ ne bougent pas. Il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail.
La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle ❶ pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle ❷ peut être ouvert.

⚠ **Remarque**
N'ouvrez pas le couvercle de la machine ❷ au cours de la phase de levée et de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

**Terminer le programme**
Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

⚠ **Remarque**
Ceci ne s'applique pas aux programmes 6, 7 et 11.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appa-reil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction "Garder au chaud" en maintenant la touche Marche/ Arrêt Ⓑ enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

⚠ **Avertissement**
Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle ❷.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

**Sortir le pain**
Pour sortir le pain du moule de cuisson ❼, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Maintenez le moule de cuisson ❼ penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson ❼.

Si le pain ne se détache pas des pétrins ❻, retirez doucement les pétrins ❻ à l'aide du crochet de retrait des pétrins ❿.

⚠ **Remarque**
N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.
Dès que vous avez retiré le pain du moule de cuisson ❼, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement des pétrins ❻ au niveau de l'arbre d'entraînement.

**Conseil :** Lorsque vous retirez les pétrins ❻ après la dernière opération de pétrissage, le pain ne sera pas déchiré lorsqu'il est prélevé du moule de cuisson ❼.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ pour interrompre le programme au tout début de la phase de cuisson ou retirez la fiche de la prise réseau. Vous devez rétablir la connexion avec le réseau électrique dans un délai de 10 minutes afin d'assurer la poursuite de la procédure de cuisson.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et retirez le moule de cuisson ❼. Avec les mains enfarinées, vous pouvez prélever la pâte et retirer les pétrins ❻.
- Remettez la pâte dans le moule de cuisson ❼. Remettez en place le moule de cuisson ❼ et fermez le couvercle de l'appareil ❷.
- Le cas échéant, enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson est poursuivi.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.
Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'aucun pétrin ❻ ne se trouve dans la pâte.

## Messages d'erreur

- Lorsque l'écran Ⓐ affiche "HHH" après le démarrage du programme, cela signifie que la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrête le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

⚠ **Avertissement**
N'essayez pas de mettre en service l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Cela fonctionne uniquement pour le programme 12.

- Lorsque l'écran affiche „EE0“, „EE1“ ou “LLL” une fois que le programme a été lancé, commencez par éteindre la machine à pain, puis sortez la fiche secteur de la prise de courant, remettez-là à nouveau dans la prise de courant et allumez une nouvelle fois la machine à pain. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

## Nettoyage et entretien

⚠ **Avertissement**
Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.
Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

⚠ **Attention**
Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

**Corps de l'appareil, couvercle, cuve**
Retirez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée. Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle avec un chiffon ou une éponge humide.

- Séchez bien l'intérieur. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle ❷ du corps de l'appareil :
- Ouvrez le couvercle ❷ jusqu'à ce que les ergots en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
- Retirez le couvercle ❷ des guides de la charnière.
- Pour installer le couvercle ❷, passez les ergots à travers l'ouverture des guides de la charnière.

**Formes de cuisson et couteaux de pétrissage**
La surface des formes de cuisson ❼ et des couteaux de pétrissage ❻ est pourvue d'un revêtement anti-adhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces. De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.

Avant de nettoyer, retirez les formes de cuisson ❼ et les couteaux de pétrissage ❻ de l'espace de cuisson. Essuyez la surface extérieure des formes de cuisson ❼ avec un chiffon humide.

⚠ **Attention**
Ne plongez jamais le moule de cuisson ❼ dans de l'eau ou tout autre liquide.
Nettoyez l'intérieur du moule de cuisson ❼ à l'eau chaude savonneuse.
Si de la pâte séchée colle sur les pétrins ❻, remplissez d'eau chaude le moule de cuisson ❼ et laissez baigner pendant une trentaine de minutes.
Si le support de l'insert est bouché au niveau du pétrin ❻, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'une baguette de bois.
N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques ou de diluants pour nettoyer la machine à pain.

## Caractérestiques techniques

| | |
|---|---|
| Modèle : | Machine à pain SBB 850 A1 |
| Tension nominale : | 220-240V~50Hz |
| Puissance absorbée : | 850 watts |

## Mise au rebut

**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.**

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

## Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.
Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie concerne uniquement les erreurs de matériaux ou de fabrication, mais pas les dommages liés au transport, les pièces d'usure, comme par ex. les pétrins et les formes de cuisson, ou les dommages sur les pièces fragiles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage, et au plus tard deux jours après la date d'achat.
Les réparations qui doivent être effectuées après expiration de la période sous garantie sont payantes.

(FR) **Kompernass Service France**
Tel.: 0800 808 825
e-mail: support.fr@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

# Déroulement des programmes

| Programme | 1. Normal | | | | | | 2. Léger | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Degré de dorage | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | Vite | | | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | Vite | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Durée (heures) | 2:58 | 3:05 | 3:15 | 2:14 | 2:20 | 2:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:18 | 2:25 | 2:30 |
| Préchauffer (min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Pétrir 1 (min) | 12 | 13 | 13 | 12 | 13 | 13 | 12 | 12 | 15 | 12 | 13 | 13 |
| Lever 1 (min) | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 |
| Pétrir 2 (min) | 2<br>3A*<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Lever 2 (min) | 30 | 30 | 30 | 18 | 18 | 18 | 43 | 41 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Lever 3 (min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 |
| Cuire (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 60 | 65 | 70 | 60 | 65 | 70 |
| Garder au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ajout d'ingrédients (durée restante en heures) | 2:01 | 2:05 | 2:10 | 1:49 | 1:53 | 1:58 | 2:26 | 2:29 | 2:28 | 1:53 | 1:58 | 2:03 |
| Affichage horaire | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 3A signifie que la machine à pain pétrit pendant 3 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD“ ⑥ apparaît sur l'écran.

| Programme | 3. Pain complet | | | | | | 4. Sucré | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Degré de dorage | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | Vite | | | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | Vite | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Durée (heures) | 3:18 | 3:25 | 3:35 | 2:24 | 2:30 | 2:35 | 2:56 | 3:01 | 3:10 | 2:10 | 2:16 | 2:20 |
| Préchauffer (min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Pétrir 1 (min) | 11 | 12 | 12 | 11 | 13 | 13 | 12 | 12 | 12 | 11 | 12 | 12 |
| Lever 1 (min) | 30 | 30 | 30 | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 |
| Pétrir 2 (min) | 2<br>3A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Lever 2 (min) | 38 | 38 | 38 | 23 | 23 | 23 | 35 | 35 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Lever 3 (min) | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Cuire (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 52 | 56 | 60 | 52 | 56 | 60 |
| Garder au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ajout d'ingrédients (durée restante en heures) | 2:17 | 2:21 | 2:26 | 1:59 | 2:03 | 2:08 | 2:03 | 2:07 | 2:11 | 1:46 | 1:50 | 1:54 |
| Affichage horaire | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 4A signifie que la machine à pain pétrit pendant 4 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD“ ⑥ apparaît sur l'écran

| Programme | 5. Express | | | 6. Pâte | 7. Pâte à pâtes | 8. Pain au petit-lait | | | 9. Sans gluten | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Degré de dorage | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | N/A | N/A | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | Clair<br>Moyen<br>Doré | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Durée (heures) | 1:15 | 1:18 | 1:20 | 1:50 | 0:15 | 3:17 | 3:21 | 3:30 | 3:40 | 3:45 | 3:55 |
| Préchauffer (min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 25 | 25 | 30 | 15 | 15 | 20 |
| Pétrir 1 (min) | 8 | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| Lever 1 (min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Pétrir 2 (min) | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Lever 2 (min) | N/A | N/A | N/A | 25 | N/A | 45 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| Lever 3 (min) | 20 | 20 | 20 | 45 | N/A | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 | 50 |
| Cuire (min) | 40 | 43 | 45 | N/A | N/A | 52 | 56 | 60 | 60 | 65 | 70 |
| Garder au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | N/A | N/A | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ajout d'ingrédients (durée restante en heures) | 1:05 | 1:08 | 1:10 | 1:15 | N/A | 2:15 | 2:19 | 2:23 | 2:48 | 2:53 | 2:58 |
| Affichage horaire | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 5A signifie que la machine à pain pétrit pendant 5 minutes et que le signal sonore pour l'adjonction des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD“ ⑥ apparaît sur l'écran.

| Programme | 10. Gâteau | | | 11. Confiture | 12. Cuire |
|---|---|---|---|---|---|
| Degré de dorage | Clair<br>Moyen<br>Doré | | | N/A | Clair<br>Moyen<br>Doré |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A |
| Durée (heures) | 1:30 | 1:35 | 1:40 | 1:20 | 1:00 |
| Préchauffer (min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Pétrir 1 (min) | 15 | 15 | 15 | N/A | N/A |
| Lever 1 (min) | N/A | N/A | N/A | 15<br>Chaleur + pétrir | N/A |
| Pétrir 2 (min) | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A |
| Lever 2 (min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Lever 3 (min) | N/A | N/A | N/A | 45<br>Chaleur + pétrir | N/A |
| Cuire (min) | 60 | 65 | 70 | 20<br>Lever | 60 |
| | 15<br>Lever | 15<br>Lever | 15<br>Lever | | |
| Ajout d'ingrédients (durée restante en heures) | 60 | 60 | 60 | N/A | 60 |
| Affichage horaire | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Affichage horaire | 15h | 15h | 15h | N/A | 15h |

# Dépannage de la machine à pain

| | |
|---|---|
| Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le moule de cuisson ❼ après la cuisson ? | Versez de l'eau dans le moule de cuisson ❼ et faites tourner le couteau de pétrissage ❻ pour décoller les croûtes formées en dessous. |
| Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ? | Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier. |
| Le moule de cuisson ❼ et les pétrins ❻ peuvent-ils être lavés dans le lave-vaisselle ? | Non. Veuillez laver le moule de cuisson ❼ et les pétrins ❻ à la main. |
| Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ? | Assurez-vous que les pétrins ❻ et le moule de cuisson ❼ sont bien insérés. |
| Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le pain ? | Retirez le couteau de pétrissage ❻ avec l' outil ⓾. |
| Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ? | Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain va poursuivre le programme exécuté en dernier. |
| Combien de temps dure la cuisson du pain ? | Veuillez consulter les durées exactes dans le tableau "Déroulement des programmes". |
| Quels poids de pain puis-je cuire ? | Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1000 g - 1250 g . |
| Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ? | Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avarient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil. |
| Que s'est-il passé lorsque la machine ne fonctionne pas, alors que l'on a appuyé sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ ? | Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quel étape du programme est en cours.<br>Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ.<br>Vérifiez que la fiche secteur est bien branché sur l'alimentation électrique. |
| L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés. | Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal sonore. |

# Indice Pagina


| | |
|---|---|
| Avvertenze di sicurezza | 38 |
| Panoramica dell'apparecchio | 39 |
| Accessori | 39 |
| Uso conforme alle norme | 39 |
| Prima del primo impiego | 40 |
| Caratteristiche | 40 |
| Pannello di controllo | 41 |
| Programmi | 42 |
| Funzione Timer | 43 |
| Prima della cottura | 44 |
| Cottura del pane | 44 |
| Messaggi di errore | 46 |
| Pulizia e manutenzione | 46 |
| Dati tecnici | 47 |
| Smaltimento | 47 |
| Garanzia e assistenza | 47 |
| Importatore | 48 |
| Decorso del programma | 49 |
| Eliminazione dei guasti macchina per il pane | 53 |


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

## ⚠ Avvertenze di sicurezza

- Leggere integralmente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!
- Pericolo di soffocamento! I bambini possono soffocare a causa dell'uso non conforme del materiale da imballaggio. Smaltire tale materiale subito dopo il disimballaggio o tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo il disimballaggio, controllare che la macchina per il pane non abbia subìto danni durante il trasporto. Rivolgersi eventualmente al proprio fornitore.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio accanto a materiali infiammabili, gas esplosivi e/o combustibili. Tenere l'apparecchio a una distanza minima di almeno 10 cm dagli altri oggetti.
- Assicurarsi che le feritoie di aerazione dell' apparecchio non siano ostruite. Pericolo di surriscaldamento!
- Prima della connessione alla rete elettrica, controllare la corrispondenza del tipo di corrente e della tensione di rete con i dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non collocare il cavo di rete su angoli vivi o vicino a superfici o oggetti caldi. Il materiale isolante del cavo può danneggiarsi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso!
- L'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto per evitare il pericolo di inciampo e di incidenti.
- Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o accanto a un fornello a gas o elettrico o altre fonti di calore. Pericolo di surriscaldamento!
- Non coprire mai l'apparecchio con panni o altri materiali. Il calore e il vapore devono potersi disperdere liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, si può sviluppare un incendio.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, la massima potenza del cavo ammessa deve corrispondere alla potenza della macchina per il pane.
- Posizionare il cavo di prolunga in modo da non costituire intralcio e ostacolo al passaggio.
- Prima di ogni utilizzo, controllare il cavo e la spina. Se il cavo di rete dell'apparecchio risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato, per evitare pericoli.
- L'impiego di accessori non consigliati dal produttore può dare luogo a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. In caso contrario, la garanzia decade.
- Avviare un programma di cottura solo con lo stampo già inserito. In caso contrario, si potrebbe causare danni irreparabili all'apparecchio.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio se ci sono bambini nelle vicinanze! Staccare sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non viene utilizzato e prima della pulizia. Fare raffreddare l'apparecchio prima di prelevarne singole componenti.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio risponde alle relative disposizioni di sicurezza. Controlli, riparazioni e manutenzione tecnica devono essere effettuati solo da un rivenditore specializzato. In caso contrario, la garanzia decade.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo. Pericolo d'incendio!
- Attenzione! La macchina per il pane si surriscalda. Toccare l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato, oppure utilizzare delle presine.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio e disinserire la spina di rete prima di rimuovere o sostituire parti di accessori.
- Non spostare la macchina per il pane in presenza di contenuto bollente o liquido nello stampo di cottura. Sussiste il pericolo di ustione!
- Non toccare mai i ganci rotanti da impasto durante l'uso. Sussiste il pericolo di lesioni!
- Non disinserire la spina dalla presa tirandola dal cavo di rete.
- Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di ogni pulizia.
- Non utilizzare la macchina per il pane per conservare alimenti o utensili.
- Non collocare mai pellicola di alluminio o altri oggetti metallici nella macchina per il pane. Ciò può dare luogo a un corto circuito.
- Non immergere il forno automatico per il pane in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con spugne abrasive. La spugna potrebbe perdere particelle, che venendo a contatto con elementi elettrici potrebbero provocare il pericolo di scossa elettrica.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza stampo o con lo stampo vuoto. Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.
- Chiudere sempre il coperchio durante il funzionamento.
- Non rimuovere mai lo stampo durante il funzionamento.
- Durante la preparazione, non superare mai la quantità di 700 g di farina e non aggiungere mai più di 1 $^{1}/_{4}$ di pacchetto (circa 26 g) di lievito secco. L'impasto potrebbe fuoriuscire e provocare un incendio!
- Durante il funzionamento, la temperatura della superficie esterna e il portello possono surriscaldarsi notevolmente. Pericolo di ustioni!

## Panoramica dell'apparecchio

1. Oblò
2. Coperchio dell'apparecchio
3. Aperture di aerazione
4. Cavo di rete
5. Pannello di controllo

Attenzione! Superficie bollente!

## Accessori

6. 2 ganci da impasto
7. Stampo di cottura max. 1250 g di peso del pane
8. Misurino
9. Cucchiaio dosatore
10. Dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto

- Informazioni abbreviate
- Ricettario
- Istruzioni per l'uso

## Uso conforme alle norme

Utilizzare la macchina per il pane solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate/confetture in ambito domestico.
Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o oggetti. Non usare la macchina per il pane all'aperto.
Usare solo accessori consigliati dal produttore. Gli accessori non consigliati possono danneggiare l'apparecchio.

## Prima del primo impiego

**Smaltimento del materiale di imballaggio**
Aprire la confezione dell'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio in base alle norme del luogo di residenza.

**Prima pulizia**
Lavare lo stampo di cottura ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane, prima di metterla in funzione, con un panno pulito e inumidito. Non usare spugne o prodotti abrasivi. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo ❺.

### Riscaldamento

ⓘ Rispettare le seguenti indicazioni per la prima messa in funzione:

Per il primo riscaldamento, inserire nell'apparecchio esclusivamente lo stampo da forno ❼ vuoto. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷. Selezionare il programma 12, come descritto al capitolo "Programmi" e premere Start/Stop ❽ per riscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Dopo 5 minuti premere il tasto Start/Stop ❽ fino all´emissione di un segnale acustico.
Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, alla prima messa in funzione si può manifestare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulire ancora una volta lo stampo da forno ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido pulito.

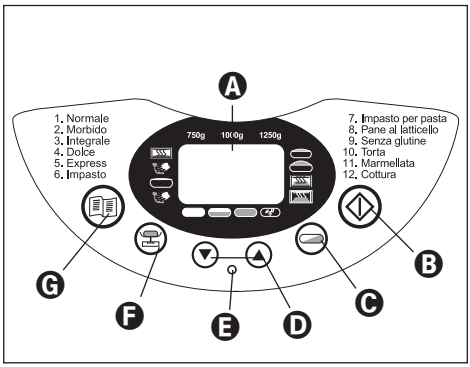
⚠ **Pericolo d'incendio!** Non fare riscaldare la macchina per il pane per oltre 5 minuti con lo stampo vuoto ❼. Ciò provoca il rischio di surriscaldamento.

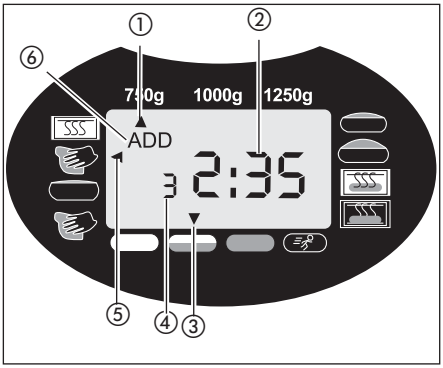
## Caratteristiche

Con la macchina per il pane è possibile cuocere il pane secondo i propri gusti.

- Si può scegliere fra 12 programmi diversi.
- È possibile utilizzare preparati per la cottura.
- È possibile preparare impasto per la pasta o per i panini e preparare la marmellata.
- Tramite il programma di cottura "Senza glutine", si possono utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad esempio la farina di mais, di grano saraceno o la fecola di patate.

# Pannello di controllo




**Ⓐ display**

Spia per

① la selezione del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)

② il tempo di cottura rimanente espresso in ore e la preselezione programmata del tempo

③ il grado di doratura selezionato (chiaro, medio, scuro, rapido)

④ il numero di programma selezionato

⑤ il decorso del programma

⑥ l'aggiunta di ingredienti („ADD“)

**Ⓑ Start / Stop**

Per avviare o interrompere il funzionamento o per cancellare una programmazione del timer.

Per interrompere il funzionamento, premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico e al lampeggiare dell'ora nel display Ⓐ. Premendo nuovamente il tasto Start/Stop Ⓑ è possibile riprendere il funzionamento entro 10 minuti. Se si dimentica di fare proseguire il programma, esso proseguirà automaticamente dopo 10 minuti.

Per arrestare definitivamente il funzionamento o cancellare l'impostazione, premere per 3 secondi il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

**⚠ Avvertenza:**

Non premere il tasto Start/Stop Ⓑ, se si desidera semplicemente controllare la cottura del pane. Osservare il procedimento di cottura tramite l'oblò.

**⚠ Attenzione:**

La pressione di tutti i tasti deve generare un segnale acustico, a meno che l'apparecchio non sia in funzione.

**Ⓒ Grado di doratura (o Modalità rapida)**

Selezione del grado di doratura o passaggio alla modalità rapida (chiaro/medio/scuro/rapido). Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ, fino a quando non compare la freccia sul grado di doratura desiderato. Per i programmi di cottura 1 - 4, premendo quattro volte il tasto grado di doratura Ⓒ, è possibile attivare la modalità rapida, per accorciare il procedimento di cottura. Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ fino alla comparsa della freccia su "Rapido".Per i programmi 6, 7 e 11 non si può scegliere il grado di doratura.

**Ⓓ Timer ▼ ▲**

Cottura in differita.

**⚠ Avvertenza:**
Per il programma 11 è possibile impostare la cottura in differita.

**Ⓔ Spia di indicazione del funzionamento**
La spia di indicazione del funzionamento Ⓔ si accende per segnalare un programma in corso di esecuzione. Se si desidera avviare un programma in ritardo con la funzione Timer, la spia di indicazione del funzionamento Ⓔ si accenderà solo quando il programma sarà avviato, e non quando verrà attivato il Timer.

**Ⓕ Peso del pane**
Scelta del peso del pane (750 g / 1000 g / 1250 g). Premere questo tasto ripetutamente fino alla comparsa della freccia sotto il peso desiderato.
I dati del peso (750 g / 1000 g / 1250 g) si riferiscono alla quantità degli ingredienti inseriti nello stampo da forno ❼.

**⚠ Avvertenza:**
la preimpostazione all'accensione dell'apparecchio è 1250 g. Per i programmi 6, 7, 11 e 12 non è possibile impostare il peso del pane.

**Ⓖ Selezione dei programmi (menu)**
Richiamo del programma di cottura desiderato (1-12). Nel display Ⓐ compare il numero del programma e il tempo di cottura relativo.

**Funzione Memory**
Alla riaccensione dell'apparecchio a seguito di interruzione di corrente non superiore a 10 minuti, il programma prosegue dallo stesso punto in cui è stato interrotto. Ciò tuttavia non vale nel caso di annullamento/arresto del procedimento di cottura o in caso di azionamento del tasto Start/Stop Ⓑ fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

**Oblò ❶**
Tramite l'oblò ❶ si può osservare il procedimento di cottura.

# Programmi

Con il tasto Scelta del programma Ⓖ, selezionare il programma desiderato. Il relativo numero di programma viene visualizzato nel display Ⓐ. I tempi di cottura dipendono dalle combinazioni dei programmi scelti. V. capitolo „Decorso del programma".

**Programma 1: Normale**
Per pane bianco e pane di farine miste contenente principalmente farina di segale e di frumento. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile impostare la doratura del pane con il tasto Grado di doratura Ⓒ.

**Programma 2: Morbido**
Per pani leggeri composti di farina molto fine. Il pane è di solito morbido e ha una crosta croccante.

**Programma 3: Integrale**
Per pane con farine più sostanziose, come ad es. la farina di grano integrale e di segala. Il pane diventa più compatto e più pesante.

**Programma 4: Dolce**
Per pani con ingredienti contenenti succhi di frutta, fiocchi di noce di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolata o zuccheri aggiunti. Con una fase di lievitazione più lunga il pane diventa più leggero e friabile.

**Programma 5: Express**
Per l'impasto, fare lievitare la pasta e sarà necessario meno tempo per la cottura. Per questo programma sono tuttavia indicate solo ricette che non contengono ingredienti pesanti o farine sostanziose. Tenere presente che con questo programma il pane può diventare meno leggero e non molto gustoso.

**Programma 6: Impasto**
Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o pani a treccia. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

**Programma 7: Impasto per pasta**
Per la preparazione dell'impasto per pasta. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

**Programma 8: Pane al latticello**
Per pani ottenuti con latte cagliato, latticello o yogurt.

**Programma 9: Senza glutine**
Per pani ottenuti da farine e preparati per panificazione senza glutine. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

**Programma 10: Torta**
Gli ingredienti, con questo programma, vengono impastati, fatti lievitare e cotti. Per questo programma utilizzare lievito in polvere.

**Programma 11: Marmellata**
Per la produzione di marmellate, confetture, gelatine e composte di frutta.

**Programma 12: Cottura**
Per la ricottura di pani troppo chiari o non sufficientemente cotti, o di impasti già pronti. Questo programma non prevede i processi di impasto e di riposo. In tal modo si evita che il pane si inumidisca eccessivamente.
Il programma 12 cuoce il pane per 60 minuti.
Per terminare anticipatamente queste funzioni, premere il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato. Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

⚠ **Avvertenza:**
con i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9, durante il decorso del programma risuona un segnale acustico e nel display compare „ADD“ ⑥.
Aggiungere ulteriori ingredienti, come frutta e frutta secca, subito dopo tale segnale.
Gli ingredienti in tal modo non verranno spezzettati dai ganci da impasto ❻.

Una volta impostato il timer, è possibile inserire tutti gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ anche all' inizio del programma. In tal caso, sminuzzare la frutta e la frutta secca prima di aggiungerle.

## Funzione Timer

La funzione Timer permette una cottura in differita. Con i tasti con le frecce ▲ e ▼ Ⓓ impostare il tempo finale del procedimento di cottura desiderato. Il ritardo massimo di tempo è pari a 15 ore.

⚠ **Avvertenza!** Prima di cuocere un determinato tipo di pane con la funzione timer, provare prima una volta la ricetta, per assicurarsi che il rapporto degli ingredienti sia giusto, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido o abbia una quantità eccessiva che provochi la fuoriuscita dell'impasto stesso. Pericolo d'incendio!

Scegliere un programma. Il display Ⓐ mostra il tempo di cottura necessario.
Con il tasto con freccia ▲ Ⓓ si ritarda il termine del programma. Azionando il tasto una volta si ritarda il termine ai dieci minuti successivi. Ogni ulteriore pressione del tasto con freccia ▲ Ⓓ sposta il termine di ulteriori 10 minuti. Tenendo premuto il tasto con la freccia si accelera questa operazione. Sul display compare la durata complessiva del tempo di cottura e il tempo di rinvio.
In caso di superamento del tempo di rinvio, si può correggere il tempo con il tasto con la freccia ▼ Ⓓ. Confermare l'impostazione del timer con il tasto Start/Stop Ⓑ.
Il doppio punto nel display Ⓐ lampeggia e il tempo programmato comincia a scorrere.
Non appena il programma si avvia, la spia di indicazione di esercizio Ⓔ si accende.
Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

**Esempio:**
sono le ore 8.00 e si desidera avere del pane fresco dopo 7 ore e 30 minuti, quindi alle ore 15:30. Selezionare prima il programma 1 e premere poi il tasto Timer Ⓓ, fino alla comparsa di 7:30 nel display Ⓐ, cioè il tempo di 7 ore e 30 minuti, intercorrente fino alla preparazione.

ⓘ **Avvertenza:** per il programma "Marmellata" non è disponibile la funzione Timer.

⚠ **Avvertenza:**
non usare la funzione Timer se l'impasto include alimenti facilmente deteriorabili come uova, latte, panna o formaggio.

## Prima della cottura

Per un procedimento di cottura riuscito, tenere presenti i seguenti fattori:

**Ingredienti**
⚠ **Avvertenza**
Prelevare lo stampo da forno ❼ dall'alloggiamento prima di inserire gli ingredienti. Se gli ingredienti cadono nel vano di cottura, il calore della serpentina può dare luogo a un incendio.

- Inserire gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ sempre nella sequenza indicata.
- Tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente, per garantire una lievitazione ottimale.
- Misurare le quantità degli ingredienti con precisione. Anche un piccolo cambiamento della quantità indicata nella ricetta può influire sul risultato della cottura.

⚠ **Avvertenza:**
Non utilizzare mai quantità maggiori rispetto a quelle indicate. Una quantità eccessiva di impasto può fuoriuscire dallo stampo da forno ❼ e incendiarsi cadendo sulle serpentine roventi.

## Cottura del pane

**Preparazione**
Osservare le avvertenze di sicurezza riportate in questa guida.
Collocare il forno automatico su un piano liscio e saldo.

1. Rimuovere lo stampo di cottura ❼ dall'apparecchio estraendolo verso l'alto.
2. Inserire i ganci da impasto ❻ sull'albero motore nello stampo di cottura ❼. Assicurarsi che il tutto sia posizionato correttamente.
3. Inserire gli ingredienti della ricetta nella sequenza indicata nello stampo di cottura ❼. Inserire prima i liquidi, lo zucchero, il sale, poi la farina, e per ultimo il lievito.

⚠ **Avvertenza:**
controllare che il lievito non venga a contatto con il sale o con i liquidi.

4. Reinserire lo stampo di cottura ❼. Accertarsi che si inserisca correttamente.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
6. Inserire la spina in una presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e nel display Ⓐ compare il numero del programma e la durata temporale per il programma 1.
7. Selezionare il programma desiderato con il tasto Scelta del programma Ⓖ. Ogni immissione viene confermata con un segnale acustico.
8. Selezionare eventualmente la dimensione del pane con il tasto Ⓕ.
9. Selezionare il grado di doratura Ⓒ del pane. Nel display Ⓐ la freccia indica se è stato impostato il grado di cottura chiaro, medio o scuro. Si può selezionare anche l'impostazione „Rapida“, per abbreviare il tempo di lievitazione dell'impasto.

⚠ **Avvertenza:**
Per i programmi 6, 7 , e 11 non è presente la funzione "Grado di doratura".

La funzione "Rapida" è presente solo per i programmi 1-4.
I programmi 6, 7, 11 e 12 non prevedono l'impostazione del peso del pane.

10. È ora quindi possibile impostare il termine del programma, tramite la funzione Timer. Si può impostare un differimento massimo di 15 ore.

⚠ **Avvertenza:**
il programma 11 non prevede tale funzione.

**Avvio del programma**
Avviare quindi il programma con il tasto Start/Stop Ⓑ

ⓘ **Avvertenza:** i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 si avviano con una fase di preriscaldamento compresa fra i 10 e i 30 minuti (esclusa la Modalità rapida, v. tabella Decorso del programma). I ganci da impasto ❻ in tal caso restano fermi. Non si tratta di un guasto dell' apparecchio.

Il programma effettua automaticamente le varie fasi di lavoro.
Il decorso del programma può essere osservato tramite l'oblò ❶ della macchina per il pane. Occasionalmente, durante il procedimento di cottura, sull'oblò ❶ può formarsi dell'umidità. Il coperchio dell'apparecchio ❷ può essere aperto durante la fase di impasto.

⚠ **Avvertenza:**
non aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ durante la fase di lievitazione o di cottura. Il pane può sgonfiarsi.

**Termine del programma**
Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

Quando il programma è giunto al termine, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di riscaldamento, dalla durata massima di 60 minuti.

⚠ **Avvertenza:**
tale funzione non è valida per i programmi 6, 7 e 11.

In tal modo si ottiene la circolazione di aria calda nell'apparecchio. La funzione di riscaldamento può essere terminata anticipatamente, tenendo premuto il tasto Start/Stop Ⓑ fino all'emissione dei segnali acustici.

⚠ **Avviso**
Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente prima di aprire il coperchio dell'apparecchio ❷.
In caso di mancato utilizzo, l'apparecchio dev'essere sempre scollegato dalla rete elettrica!

**Rimuovere il pane**
Nell'estrarre lo stampo di cottura ❼ utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
Inclinare lo stampo di cottura ❼ su una griglia e scuotere brevemente, fino a quando il pane non si stacca dallo stampo di cottura ❼.

Se il pane non si sgancia dai ganci di impasto ❻, rimuovere cautamente i ganci ❻ con l'apposito attrezzo ❿.

⚠ **Avvertenza**
Non usare oggetti metallici che possono graffiare il rivestimento antiaderente.
Subito dopo aver estratto il pane dallo stampo di cottura ❼, riempire lo stampo con acqua calda. In tal modo, si evita che i ganci da impasto ❻ si attacchino all'albero motore.

**Suggerimento:** rimovendo i ganci da impasto ❻ dopo l'ultimo procedimento di impasto, il pane non si romperà nel prelevarlo dallo stampo di cottura ❼ .

- Premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, per interrompere il programma all'inizio della fase di cottura o staccare la spina dalla presa. Per consentire la ripresa del procedimento di cottura, reinserire la spina nella presa di corrente entro 10 minuti.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e prelevare lo stampo di cottura ❼. Con le mani infarinate è possibile prelevare la pasta e rimuovere i ganci da impasto ❻.
- Rimettere l'impasto nello stampo di cottura ❼. Reinserire lo stampo di cottura ❼ e chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
- Se necessario, inserire la spina nella presa di corrente. Il programma di cottura prosegue.

Fare raffreddare il pane per 15-30 minuti, prima di consumarlo.
Prima di affettare il pane, accertarsi che i ganci da impasto ❻ non si trovino nell'impasto.

## Messaggi di errore

- Se sul display Ⓐ compare „HHH“ dopo l'avvio del programma, significa che la temperatura della macchina per il pane è ancora troppo alta. Fermare il programma e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se non si riesce ad avviare alcun nuovo programma non appena la macchina per il pane ha concluso un programma precedente, significa che essa è ancora troppo calda. In tal caso, il display passa automaticamente all'impostazione di base (Programma 1). Aprire il coperchio dell' apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.

**⚠ Avviso**
Non cercare di azionare l'apparecchio prima che esso si sia raffreddato. Ciò è possibile solo per il programma 12.

- Se il display indica „EE0“, „EE1“ o “LLL” dopo l'avvio del programma, spegnere e riaccendere la macchina per il pane, staccando e riattaccando la spina alla presa. Se il messaggio di errore continuasse a comparire, rivolgersi al servizio clienti.

## Pulizia e manutenzione

**⚠ Avviso**
Prima di ogni pulizia, staccare la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio. Proteggere l'apparecchio dall'umidità che potrebbe causare scosse elettriche.

Osservare al riguardo anche le avvertenze di sicurezza.

**⚠ Attenzione**
Le parti dell'apparecchio e degli accessori non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!

**Alloggiamento, coperchio, vano di cottura**
Rimuovere tutti i residui nello spazio di cottura con un panno umido oppure con una spugna morbida leggermente inumidita. Pulire anche l'alloggiamento e il coperchio solo con un panno o una spugna inumidita.

- Asciugare accuratamente l'interno. Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere il coperchio dell'apparecchio ❷ dall'alloggiamento:

- aprire il coperchio dell'apparecchio ❷, fino a estrarre le cerniere dalle aperture delle guide.
- Estrarre il coperchio dell'apparecchio ❷ dalle guide delle cerniere.
- Per montare il coperchio dell'apparecchio ❷, inserire le cerniere attraverso le aperture delle guide.

**Stampi di cottura e ganci da impasto**
Le superfici degli stampi di cottura ❼ e dei ganci da impasto ❻ sono provviste di un rivestimento antiaderente. Per la pulizia non usare detergenti aggressivi, prodotti abrasivi o oggetti che possono graffiare le superfici.

A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici può cambiare nel corso del tempo. Questo non danneggia la capacità di funzionamento e non influisce negativamente sulla qualità.

Prima della pulizia, prelevare gli stampi di cottura ❼ e i ganci da impasto ❻ dal vano di cottura. Ripulire l'esterno degli stampi di cottura ❼ con un panno inumidito.

⚠ **Attenzione**
Non immergere mai lo stampo di cottura ❼ in acqua o altri liquidi.
Pulire l'interno dello stampo di cottura ❼ con soluzione detergente calda.
Se i ganci da impasto ❻ fossero incrostati e difficilmente lavabili, riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e attendere circa 30 minuti.
Se il supporto di inserimento del gancio da impasto ❻ è intasato, è possibile pulirlo con cautela utilizzando un bastoncino di legno.
Per la pulizia della macchina per il pane non usare detergenti liquidi o diluenti.

## Dati tecnici

| | |
|---|---|
| Modello: | Macchina per il pane SBB 850 A1 |
| Tensione nominale: | 220-240V~50Hz 850 Watt |

## Smaltimento

**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente

## Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.
Conservare lo scontrino come prova d'acquisto.
Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, alle parti soggette a usura, come ad es. ganci da impasto e stampi di cottura, o per i danni a parti fragili come interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.
Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)
e-mail: support.it@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

# Decorso del programma

| Programma | 1. Normale | | | | | | 2. Morbido | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grado di doratura | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | Rapido | | | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | Rapido | | |
| Dimensione | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tempo (ore) | 2:58 | 3:05 | 3:15 | 2:14 | 2:20 | 2:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:18 | 2:25 | 2:30 |
| Preriscaldamento (min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Impasto 1 (min) | 12 | 13 | 13 | 12 | 13 | 13 | 12 | 12 | 15 | 12 | 13 | 13 |
| Lievitazione 1 (min) | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 |
| Impasto 2 (min) | 2<br>3A*<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Lievitazione 2 (min) | 30 | 30 | 30 | 18 | 18 | 18 | 43 | 41 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Lievitazione 3 (min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 |
| Cottura (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 60 | 65 | 70 | 60 | 65 | 70 |
| Riscaldamento (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste) | 2:01 | 2:05 | 2:10 | 1:49 | 1:53 | 1:58 | 2:26 | 2:29 | 2:28 | 1:53 | 1:58 | 2:03 |
| Preimpostazione del tempo | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 3A significa che la macchina per il pane impasta per 3 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

| Programma | 3. Integrale | | | | | | 4. Dolce | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grado di doratura | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | Rapido | | | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | Rapido | | |
| Dimensione | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tempo (ore) | 3:18 | 3:25 | 3:35 | 2:24 | 2:30 | 2:35 | 2:56 | 3:01 | 3:10 | 2:10 | 2:16 | 2:20 |
| Preriscaldamento (min) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Impasto 1 (min) | 11 | 12 | 12 | 11 | 13 | 13 | 12 | 12 | 12 | 11 | 12 | 12 |
| Lievitazione 1 (min) | 30 | 30 | 30 | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 |
| Impasto 2 (min) | 2<br>3A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Lievitazione 2 (min) | 38 | 38 | 38 | 23 | 23 | 23 | 35 | 35 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Lievitazione 3 (min) | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Cottura (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 52 | 56 | 60 | 52 | 56 | 60 |
| Riscaldamento (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste) | 2:17 | 2:21 | 2:26 | 1:59 | 2:03 | 2:08 | 2:03 | 2:07 | 2:11 | 1:46 | 1:50 | 1:54 |
| Preimpostazione del tempo | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 4A significa che la macchina per il pane impasta per 4 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

| Programma | 5. Express | | | 6. Impasto | 7. Impasto per pasta | 8. Pane al latticello | | | 9. Senza glutine | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grado di doratura | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | N/A | N/A | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | |
| Dimensione | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tempo (ore) | 1:15 | 1:18 | 1:20 | 1:50 | 0:15 | 3:17 | 3:21 | 3:30 | 3:40 | 3:45 | 3:55 |
| Preriscaldamento (min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 25 | 25 | 30 | 15 | 15 | 20 |
| Impasto 1 (min) | 8 | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| Lievitazione 1 (min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Impasto 2 (min) | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Lievitazione 2 (min) | N/A | N/A | N/A | 25 | N/A | 45 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| Lievitazione 3 (min) | 20 | 20 | 20 | 45 | N/A | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 | 50 |
| Cottura (min) | 40 | 43 | 45 | N/A | N/A | 52 | 56 | 60 | 60 | 65 | 70 |
| Riscaldamento (min) | 60 | 60 | 60 | N/A | N/A | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste) | 1:05 | 1:08 | 1:10 | 1:15 | N/A | 2:15 | 2:19 | 2:23 | 2:48 | 2:53 | 2:58 |
| Preimpostazione del tempo | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 5A significa che la macchina per il pane impasta per 5 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

| Programma | 10. Torta | | | 11. Marmellata | 12. Cottura |
|---|---|---|---|---|---|
| Grado di doratura | Chiaro<br>Medio<br>Scuro | | | N/A | Chiaro<br>Medio<br>Scuro |
| Dimensione | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A |
| Tempo (ore) | 1:30 | 1:35 | 1:40 | 1:20 | 1:00 |
| Preriscaldamento (min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Impasto 1 (min) | 15 | 15 | 15 | N/A | N/A |
| Lievitazione 1 (min)  | N/A | N/A | N/A | 15<br>Riscaldamento + impasto | N/A |
| Impasto 2 (min) | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A |
| Lievitazione 2 (min)  | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Lievitazione 3 (min)  | N/A | N/A | N/A | 45<br>Riscaldamento + impasto | N/A |
| Cottura (min) | 60<br>15 Lievitazione | 65<br>15 Lievitazione | 70<br>15 Lievitazione | 20<br>Lievitazione | 60 |
| Riscaldamento (min) | 60 | 60 | 60 | N/A | 60 |
| Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Preimpostazione del tempo | 15h | 15h | 15h | N/A | 15h |

# Eliminazione dei guasti macchina per il pane

| | |
|---|---|
| Che cosa fare, se il gancio da impasto ❻ dopo la cottura resta incastrato nello stampo di cottura ❼? | Riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e ruotare il gancio da impasto ❻, per sciogliere le incrostazioni. |
| Cosa succede se il pane pronto rimane nel forno automatico? | Con la "Funzione di riscaldamento" il pane viene mantenuto caldo e protetto dall'umidità per circa un'ora. Rimanendo per oltre un'ora nella macchina, il pane potrebbe inumidirsi. |
| Lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻ sono idonei al lavaggio in lavatrice? | No. Lavare a mano lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻. |
| Perché l'impasto non viene amalgamato sebbene il motore sia in funzione? | Controllare che i ganci da impasto ❻ e lo stampo di cottura ❼ siano inseriti correttamente. |
| Che cosa fare se il gancio da impasto ❻ resta incastrato nel pane? | Rimuovere il gancio da impasto ❻ con il dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto ❿. |
| Cosa succede se viene a mancare la corrente durante il corso di un programma? | In caso di interruzione di corrente per un massimo di 10 minuti, la macchina per il pane porterà a termine il programma selezionato per ultimo. |
| Quanto tempo dura la cottura del pane? | I tempi precisi sono indicati nella tabella "Decorso del programma". |
| Quali pesi di pane si possono cuocere? | Si possono cuocere pani di peso pari a 750 g - 1000 g - 1250 g. |
| Perché la funzione Timer non può essere usata in caso di cottura con il latte fresco? | I prodotti freschi come latte o uova si deteriorano se rimangono troppo a lungo nell'apparecchio. |
| Che cosa succede se la macchina per il pane non funziona dopo aver premuto il tasto Start/Stop ❽? | Alcuni processi di lavoro come ad esempio „Riscaldamento“ o „Riposo“ sono difficilmente riconoscibili. Controllare sulla base della tabella „Decorso del programma“, per sapere quale parte del programma è in corso.<br>Controllare di aver premuto correttamente il tasto Start/Stop ❽ .<br>Controllare che la spina sia collegata alla presa di rete. |
| L'apparecchio taglia l'uvetta aggiunta. | Per evitare che ingredienti come frutta o frutta secca vengano sminuzzati, aggiungerli all'impasto solo dopo l'emissione del segnale acustico. |

# Inhoudsopgave Bladzijde


| | |
|---|---|
| Veiligheidsvoorschriften | 56 |
| Apparaatoverzicht | 57 |
| Accessoires | 57 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 58 |
| Vóór de eerste ingebruikname | 58 |
| Mogelijkheden | 58 |
| Bedieningspaneel | 59 |
| Programma's | 60 |
| Timerfunctie | 61 |
| Vóór het bakken | 62 |
| Brood bakken | 62 |
| Foutmeldingen | 64 |
| Reiniging en onderhoud | 64 |
| Technische gegevens | 65 |
| Afvoeren | 65 |
| Garantie en service | 65 |
| Importeur | 66 |
| Programmaverloop | 67 |
| Problemen met de broodbakmachine oplossen | 71 |


Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

## ⚠ Veiligheidsvoorschriften

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Voer het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddelijk af of bewaar het op een plek waar kinderen geen toegang tot hebben.
- Controleer de broodbakautomaat na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter!
- Ter voorkoming van struikelingen of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis, een hete oven of andere warmtebronnen.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst. Anders kan dit een onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Let goed op als zich kinderen in de buurt van het apparaat bevinden! Als het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor het reinigen van het apparaat, dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken. Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
  Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantieclaim.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Voorzichtig! De broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de oven een hete of vloeibare inhoud, zoals jam, bevindt. Er bestaat verbrandingsgevaar!
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak. Er bestaat letselgevaar!
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Er bestaat brandgevaar!
- Dompel de broodbakautomaat niet in water of een andere vloeistof. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!
- Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen.
  Als zich deeltjes van de spons losmaken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar op een elektrische schok.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.
- Sluit altijd de deksel tijdens de werking van het apparaat.
- Verwijder nooit de bakvorm uit de oven tijdens de werking van het apparaat.
- Ga bij het bakken de hoeveelheid van 700 g meel nooit te boven en voeg nooit meer dan 1 $^{1}/_{4}$ pakje (ca.26 g) droge gist toe. Het deeg kan overlopen en een brand veroorzaken!
- Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de buitenvlakken en de deur erg hoog zijn. Verbrandingsgevaar!

## Apparaatoverzicht

1. Kijkvenster
2. Apparaatdeksel
3. Ventilatiesleuven
4. Netsnoer
5. Bedieningspaneel

Let op! Heet oppervlak!

## Accessoires

6. 2 kneedhaken
7. Bakvorm voor maximaal 1250 g broodgewicht
8. Maatbeker
9. Maatlepel
10. Kneedhaakverwijderaar

- Beknopte informatie
- Receptenboekje
- Gebruiksaanwijzing

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het broodbakken en voor het maken van jam/confituren voor huishoudelijk gebruik.
Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.
Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

## Vóór de eerste ingebruikname

**Verwijderen van het verpakkingsmateriaal**
Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

**Eerste reiniging**
Veeg de bakvorm ❼, kneedhaken ❻ en de buitenkant van de broodbakmachine voor de ingebruikname met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen.
Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel ❺.

### Opwarmen

ⓘ Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

Plaats de lege bakvorm ❼ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt.
Sluit de deksel van het apparaat ❷.
Kies het programma 12, zoals in hoofdstuk „PROGRAMMA'S" beschreven, en druk de start/stop knop in Ⓑ om het apparaat gedurende 5 minuten voor te verwarmen. Druk na 5 minuten de start/ stop-knop in Ⓑ, totdat een lange signaaltoon klinkt, om het programma te stoppen.

Daar de opwarmelementen licht ingevet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam. Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm ❼, kneedhaak ❻ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.

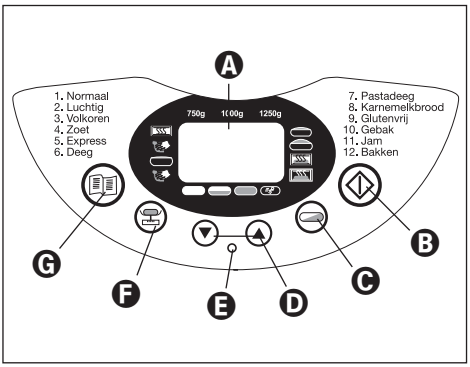
⚠ **Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ❼. Er bestaat gevaar op oververhitting.

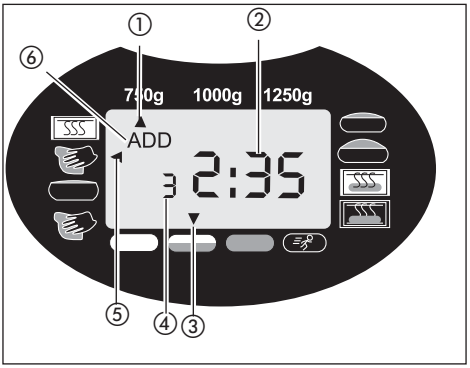
## Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 12 verschillende programma's kiezen.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt pasta- of kleinbrooddeeg laten kneden en marmelade maken.
- Dankzij het programma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrije meelsoorten maken, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel.

# Bedieningspaneel




**Ⓐ Displayscherm**

Deze geeft aan

① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)

② de resterende baktijd in uren en de geprogrammeerde tijdsinstelling

③ de gekozen bruiningsgraad (licht, middel, donker, snel)

④ het gekozen programmanummer

⑤ het programmaverloop

⑥ het toevoegen van ingrediënten ("ADD")

**Ⓑ Start / Stop**

Voor het starten en beëindigen van de werking of om een timerprogrammering te wissen.

Druk om de cyclus te onderbreken kort op de Start/ Stop-toets Ⓑ, tot een geluidssignaal hoorbaar is en de tijd op het display Ⓐ knippert. Door opnieuw op de Start/Stop-toets Ⓑ te drukken, kunt u het bakken binnen 10 minuten verder laten gaan. Als u vergeet het programma voort te zetten, wordt het programma na 10 minuten automatisch voortgezet.

Om het apparaat volledig buiten werking te stellen of de instellingen te wissen, druk dan gedurende 3 seconden de start/stop-toets in Ⓑ, totdat een lang geluidssignaal klinkt.

**⚠ Opmerking:**

Druk niet op de Start/Stop-toets Ⓑ wanneer u alleen de toestand van het brood wilt controleren. Door het kijkvenster kunt u de voortgang van het bakproces volgen.

**⚠ Let op:**

Bij het indrukken van alle toetsen krijgt u een geluidssignaal te horen, behalve als het apparaat in bedrijf is.

**Ⓒ Bruiningsgraad (of snelmodus)**

Keuze van de bruiningsgraad of overschakelen naar de snelmodus (licht/middel/donker/snel). Druk herhaaldelijk op de toets bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven de gewenste bruiningsgraad verschijnt. Voor de programma's 1 - 4 kunt u door herhaaldelijk op de toets Bruiningsgraad Ⓒ te drukken de snelmodus activeren, om het bakproces te verkorten. Druk net zo vaak op de toets Bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven "Snel" verschijnt. Bij de programma's 6, 7 en 11 kan geen bruiningsgraad worden gekozen.

**Ⓓ Timer ▲ ▼**

Het bakken na een bepaalde tijd starten.

**⚠ Opmerking:**

Bij programma 11 kunt u niet instellen dat het bakken na een bepaalde tijd moet starten.

**Ⓔ Indicatielampje voor in bedrijf**
Het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ geeft door te branden aan, dat er zojuist een programma loopt. Als u een programma met de timer-functie tijdvertraagd wilt starten, brandt het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ pas, als het programma is gestart en niet, als de timer is geactiveerd.

**Ⓕ Broodgewicht**
Het broodgewicht kiezen ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op deze toets, tot de pijl onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen (750 g / 1000 g / 1250 g) hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm 7 bevinden.

**⚠ Opmerking:**
De voorinstelling bij het inschakelen van het apparaat is 1250 g. Bij de programma's 6, 7, 11 en 12 kunt u niet het gewicht van het brood instellen.

**Ⓖ Programmakeuze (menu)**
Oproepen van het gewenste bakprogramma (1-12). Op het display Ⓐ verschijnt het programmanummer en de bijbehorende baktijd.

**Geheugenfunctie**
Als het apparaat na een stroomstoring van maximaal 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma op de plaats van de onderbreking verder. Dit is echter niet het geval bij het wissen/beëindigen van het bakproces of bij het indrukken van de start/stop-toets Ⓑ totdat een lang geluidssignaal klinkt.

**Kijkvenster 1**
Door het kijkvenster 1 kunt u de bakcyclus in het oog houden.

# Programma's

Met de programmakeuzetoets Ⓖ kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm Ⓐ weergegeven. De baktijden hangen af van de gekozen programmacombinaties. Zie het hoofdstuk “Programmaverloop”.

**Programma 1: Normaal**
Voor meergranen- en wittebrood dat voornamelijk uit tarwe- of roggemeel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad Ⓒ.

**Programma 2: Luchtig**
Voor licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst.

**Programma 3: Volkoren**
Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en roggemeel.Het brood wordt compacter en zwaarder.

**Programma 4: Zoet**
Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, cocosvlokken, rozijnen, geconfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

**Programma 5: Express**
Voor het kneden, deeg laten rijzen en het bakken kost daardoor minder tijd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen zware ingrediënten of krachtige meelsoorten bevatten. Bedenk dat het brood met dit programma minder luchtig en smakelijk kan worden.

**Programma 6: Deeg (kneden)**
Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

**Programma 7: Pastadeeg**
Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

**Programma 8: Karnemelkbrood**
Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

**Programma 9: Glutenvrij**
Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

**Programma 10: Gebak**
De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

**Programma 11: Jam**
Voor het maken van jam, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

**Programma 12: Bakken**
Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.
Programma 12 bakt het brood 60 minuten lang. Om deze functie voortijdig te beëindigen, drukt u op de start/stop-knop Ⓑ, totdat er een lang geluidssignaal klinkt. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

⚠ **Opmerking:**
Bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 krijgt u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal te horen en op het display verschijnt "ADD" ⑥. Voeg daarna direct twee ingrediënten toe, zoals fruit of noten. De ingrediënten worden niet vermalen door de kneedhaken ❻.

Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm ❼ doen. Het fruit en de noten dienen in dit geval voordat ze worden toegevoegd, een beetje te worden fijn gemaakt.

## Timerfunctie

Met de timerfunctie kunt u het bakken op een bepaalde tijd laten beginnen.
Met de pijltoetsen ▲ en ▼ Ⓓ stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in. De maximale tijdvertraging bedraagt 15 uur.

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u een bepaald brood met de timerfunctie wilt bakken, moet het recept eerst worden uitgeprobeerd, om er zeker van te zijn, dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het deeg niet te droog of te nat is of dat de hoeveelheid deeg niet te veel is en dan evt. overloopt. Brandgevaar!

Kies een programma. Het displayscherm Ⓐ duidt de vereiste baktijd aan.
Met de pijltoets ▲ Ⓓ verschuift u het beëindigen van het programma. Bij gebruik voor de eerste keer duurt het tot de eindtijd tien minuten langer. Ledere volgende keer dat de knop wordt ingedrukt ▲ Ⓓ, wordt de eindtijd met 10 minuten uitgesteld. Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien. Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets ▼ Ⓓ worden gecorrigeerd.
Bevestig de instelling van de timer met de Start/Stop-toets Ⓑ.
De dubbele punt op het displayscherm Ⓐ knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen. Zodra het programma start, brandt het bedrijfsindicatielampje Ⓔ.
Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm Ⓐ duidt 0:00 aan.

**Voorbeeld:**
Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 30 minuten, dus om 15:30 uur, vers brood hebben.
Kies eerst programma 1 en druk dan net zo vaak op de pijltjestoetsen Ⓓ tot op het display Ⓐ 7:30 verschijnt, daar de tijd dat het brood klaar is 7 uur en 30 minuten bedraagt.

ⓘ **Opmerking:** Bij het programma "Jam" is de timerfunctie niet beschikbaar.

⚠ **Opmerking**
Gebruik de timerfunctie niet als u snel bederfelijke ingrediënten als eieren, melk, room of kaas verwerkt.

## Vóór het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

**Ingrediënten**
⚠ Opmerking
Haal de bakvorm ❼ uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingsslangen een brand ontstaan.

- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm ❼.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Let op dat u de exacte hoeveelheid aan ingrediënten afmeet. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

⚠ **Opmerking**
Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm ❼ doen overlopen en bij de hete verwarmingsslangen brand veroorzaken.

## Brood bakken

**Voorbereiding**
Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht.
Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm ❼ uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken ❻ op de aandrijving in de bakvorm ❼. Let op dat ze goed vastklikken.
3. Voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe in de bakvorm ❼. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens meel toe, en tenslotte de gist.

⚠ **Opmerking**
Let op dat de gist niet met zout of vloeistoffen in aanraking komt.

4. Plaats de bakvorm ❼ terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat ❷.
6. Steek de netstekker in het stopcontact.
   Er gaat een geluidssignaal af en op het display Ⓐ verschijnt het programmanummer en de tijdsduur voor programma 1.
7. Kies het gewenste programma met de menutoets Ⓖ. Elke toetsdruk wordt bevestigd met een signaal.
8. Kies eventueel het formaat van het brood met toets Ⓕ.
9. Kies de bruiningsgraad Ⓒ voor het brood. Op het display Ⓐ geeft de pijl aan of u licht, middel of donker heeft ingesteld. U kunt hier ook de functie „snel" kiezen, om de tijd, waarin het deeg rijst, te verkorten.

**⚠ Opmerking**
Voor de programma's 6, 7 en 11 is de functie "Bruiningsgraad" niet beschikbaar.
De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1-4.
Voor de programma's 6, 7, 11 en 12 is het instellen van het broodgewicht niet mogelijk.

10. Eventueel kunt u nu met de timerfunctie de eindtijd van het programma instellen. U kunt een tijdverschuiving van maximaal 15 uur instellen.

**⚠ Opmerking**
Voor programma 11 is deze functie niet beschikbaar.

**Programma starten**
Start het programma met de Start/Stop-toets Ⓑ.

ⓘ **Opmerking:** De programma's 1, 2, 3, 4, 6, 8 en 9 starten met een 10 tot 30 minuten durende voorverwarmingsfase (met uitzondering van de snelmodus, zie tabel programmaverloop). De kneedhaken ❻ bewegen hierbij niet. Dit is geen fout van het apparaat.

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.
U kunt het programmaverloop door het kijkvenster ❶ van uw broodbakmachine in oog houden. Soms kan tijdens de bakcyclus het kijkvenster ❶ beslaan. De deksel van het apparaat ❷ kan tijdens de kneedfase geopend worden.

**⚠ Opmerking**
Open de deksel van het apparaat ❷ niet tijdens de rijs- of bakfase. Het brood kan dan inzakken.

**Programma beëindigen**
Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm Ⓐ duidt 0:00 aan.

Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

**⚠ Opmerking**
Dit geldt niet voor de programma's 6, 7 en 11.

Daarbij circuleert warme lucht in het apparaat.
U kunt de warmhoudfunctie voortijdig beëindigen door de Start/Stop-toets Ⓑ ingedrukt te houden tot u een geluidssignaal hoort.

**⚠ Waarschuwing**
Voordat u de deksel van het apparaat ❷ opent, dient u eerst de netstekker uit het stopcontact te trekken.
Sluit het apparaat altijd van het lichtnet af als u het niet gebruikt!

**Brood uitnemen**
Gebruik wanneer u de bakvorm ❼ eruit haalt altijd pannenlappen of ovenhandschoenen.
Houd de bakvorm ❼ schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm ❼ loskomt.

Verwijder als het brood niet van de kneedhaken ❻ loskomt voorzichtig de kneedhaken ❻ met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar ❿.

**⚠ Opmerking**
Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.
Spoel gelijk nadat u het brood verwijderd heeft de bakvorm ❼ met warm water af. U voorkomt zo dat de kneedhaken ❻ aan de aandrijvingsassen vast blijven zitten.

**Tip:** Wanneer u de kneedhaken ❻ verwijdert nadat het deeg voor de laatste keer is gekneed, gaat het brood niet stuk wanneer u het uit de bakvorm ❼ neemt.

- Druk kort de Start/Stop-toets Ⓑ in, om het programma aan het begin van de bakfase te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact. U moet de netstekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact steken, om ervoor te zorgen dat het bakproces aansluitend weer kan worden voortgezet.

- Open de deksel van het apparaat ❷ en haal de bakvorm ❼ eruit. Met bemeelde handen kunt u het deeg eruit halen en de kneedhaken ❻ verwijderen.
- Leg de deeg weer in de bakvorm ❼.
  Plaats de bakvorm ❼ weer in het apparaat en sluit de deksel van het apparaat ❷.
- Steek zo nodig de netstekker in het stopcontact. Het bakprogramma wordt voortgezet.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.
Verzeker u er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak ❻ in het deeg bevindt.

## Foutmeldingen

- Als op het display Ⓐ "HHH" wordt weergegeven, nadat het programma is gestart, is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de basisinstelling (programma 1).Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.

**⚠ Waarschuwing**
Probeer niet het apparaat in werking te stellen voordat het is afgekoeld. Dit functioneert alleen bij programma 12.

- Wanneer het display „EE0“, „EE1“ of “LLL” weergeeft, nadat het programma werd gestart, zet u de broodbakmachine eerst uit en dan weer aan, door de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens weer terug te plaatsen. Treedt er een foutweergave op, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

## Reiniging en onderhoud

**⚠ Waarschuwing**
Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.
Bescherm het apparaat tegen vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.

Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

**⚠ Let op**
Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig!

**Behuizing, deksel, ovenruimte**
Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons. Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

- Droog de binnenkant van het apparaat goed af. Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel ❷ van de behuizing verwijderd worden:

- Open de apparaatdeksel ❷ tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel ❷ uit de scharniergeleidingen.
- Om de deksel van het apparaat ❷ te monteren, dient u de scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen te voeren.

**Bakvormen en kneedhaken**
De oppervlakken van de bakvormen ❼ en kneedhaken ❻ zijn van een vuilafstotende coatingantiaanbaklaag voorzien. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Neem voor het schoonmaken de bakvormen ❼ en kneedhaken ❻ uit de ovenruimte. Veeg de buitenkant van de bakvorm ❼ met een vochtige doek af.

⚠ **Let op**
Dompel de bakvorm ❼ nooit in water of andere vloeistoffen.
Reinig de binnenkant van de bakvorm ❼ met warm water met afwasmiddel.
Zijn de kneedhaken ❻ verhard en moeilijk los te krijgen, dient u de bakvorm ❼ ongeveer 30 minuten lang met heet water te vullen.
Als de inzethouder in de kneedhaken ❻ vastzit, kunt u deze voorzichtig met een houten stokje schoonmaken.
Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Model: | Broodbakmachine SBB 850 A1 |
| Nominale spanning: | 220-240V~50Hz |
| Vermogen : | 850 Watt |

## Afvoeren

**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.
Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.
Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.
De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen, zoals bijv. kneedhaken en bakvormen, of voor beschadigingen aan breekbare delen.Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid.Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.
Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
e-mail: support.nl@kompernass.com

## Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM,

www.kompernass.com

# Programmaverloop

| Programma | 1. Normaal | | | | | | 2. Luchtig | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bruiningsgraad | Licht<br>Middel<br>Donker | | | snel | | | Licht<br>Middel<br>Donker | | | snel | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tijd (uren) | 2:58 | 3:05 | 3:15 | 2:14 | 2:20 | 2:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:18 | 2:25 | 2:30 |
| Voorverwarmen (min.) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Kneden 1 (min) | 12 | 13 | 13 | 12 | 13 | 13 | 12 | 12 | 15 | 12 | 13 | 13 |
| Rijzen 1 (min) | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 |
| Kneden 2 (min) | 2<br>3A*<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Rijzen 2 (min) | 30 | 30 | 30 | 18 | 18 | 18 | 43 | 41 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Rijzen 3 (min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 |
| Bakken (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 60 | 65 | 70 | 60 | 65 | 70 |
| Warmhouden (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ingrediënten toevoegen (resterende uren) | 2:01 | 2:05 | 2:10 | 1:49 | 1:53 | 1:58 | 2:26 | 2:29 | 2:28 | 1:53 | 1:58 | 2:03 |
| Voorinstelling van de tijd | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 3A betekent, dat de broodbakmachine 3 minuten kneedt en tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van de ingrediënten klinkt en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

| Programma | 3. Volkoren | | | | | | 4. Zoet | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bruiningsgraad | Licht<br>Middel<br>Donker | | | snel | | | Licht<br>Middel<br>Donker | | | snel | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tijd (uren) | 3:18 | 3:25 | 3:35 | 2:24 | 2:30 | 2:35 | 2:56 | 3:01 | 3:10 | 2:10 | 2:16 | 2:20 |
| Voorverwarmen (min.) | 15 | 15 | 20 | N/A | N/A | N/A | 10 | 10 | 15 | N/A | N/A | N/A |
| Kneden 1 (min) | 11 | 12 | 12 | 11 | 13 | 13 | 12 | 12 | 12 | 11 | 12 | 12 |
| Rijzen 1 (min) | 30 | 30 | 30 | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 10 | 10 |
| Kneden 2 (min) | 2<br>3A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Rijzen 2 (min) | 38 | 38 | 38 | 23 | 23 | 23 | 35 | 35 | 35 | 18 | 18 | 18 |
| Rijzen 3 (min) | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Bakken (min) | 56 | 60 | 65 | 56 | 60 | 65 | 52 | 56 | 60 | 52 | 56 | 60 |
| Warmhouden (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ingrediënten toevoegen (resterende uren) | 2:17 | 2:21 | 2:26 | 1:59 | 2:03 | 2:08 | 2:03 | 2:07 | 2:11 | 1:46 | 1:50 | 1:54 |
| Voorinstelling van de tijd | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 4A betekent, , dat de broodbakmachine 4 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal klinkt voor het toevoegen van de ingrediënten en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

| Programma | 5. Expres | | | 6. deeg | 7. pastadeeg | 8. Karnemelkbrood | | | 9. Glutenvrij | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bruiningsgraad | Licht<br>Middel<br>Donker | | | N/A | N/A | Licht<br>Middel<br>Donker | | | Licht<br>Middel<br>Donker | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Tijd (uren) | 1:15 | 1:18 | 1:20 | 1:50 | 0:15 | 3:17 | 3:21 | 3:30 | 3:40 | 3:45 | 3:55 |
| Voorverwarmen (min.) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 25 | 25 | 30 | 15 | 15 | 20 |
| Kneden 1 (min) | 8 | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| Rijzen 1 (min) | N/A | N/A | N/A | 10 | N/A | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Kneden 2 (min) | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Rijzen 2 (min) | N/A | N/A | N/A | 25 | N/A | 45 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| Rijzen 3 (min) | 20 | 20 | 20 | 45 | N/A | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 | 50 |
| Bakken (min) | 40 | 43 | 45 | N/A | N/A | 52 | 56 | 60 | 60 | 65 | 70 |
| Warmhouden (min) | 60 | 60 | 60 | N/A | N/A | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ingrediënten toevoegen (resterende uren) | 1:05 | 1:08 | 1:10 | 1:15 | N/A | 2:15 | 2:19 | 2:23 | 2:48 | 2:53 | 2:58 |
| Voorinstelling van de tijd | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h | 15h |

* 5A betekent, dat de broodbakmachine 5 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van ingrediënten klinkt en de displayweergave„ADD“ ⑥ verschijnt.

| Programma | 10. Gebak | | | 11. Jam | 12. Bakken |
|---|---|---|---|---|---|
| Bruiningsgraad | Licht:<br>Middel<br>Donker: | | | N/A | Licht:<br>Middel<br>Donker: |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | N/A | N/A |
| Tijd (uren) | 1:30 | 1:35 | 1:40 | 1:20 | 1:00 |
| Voorverwarmen (min.) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Kneden 1 (min) | 15 | 15 | 15 | N/A | N/A |
| Rijzen 1 (min) | N/A | N/A | N/A | 15<br>Hitte + kneden | N/A |
| Kneden 2 (min) | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A |
| Rijzen 2 (min) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Rijzen 3 (min) | N/A | N/A | N/A | 45<br>Hitte + kneden | N/A |
| Bakken (min) | 60 | 65 | 70 | 20<br>Rijzen | 60 |
| | 15<br>Rijzen | 15<br>Rijzen | 15<br>Rijzen | | |
| Ingrediënten toevoegen (resterende uren) | 60 | 60 | 60 | N/A | 60 |
| Voorinstelling van de tijd | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Voorinstelling van de tijd | 15h | 15h | 15h | N/A | 15h |

# Problemen met de broodbakmachine oplossen

| | |
|---|---|
| Wat te doen als de kneedhaak ❻ na het bakken in de bakvorm ❼ blijft steken? | Vul de bakvorm ❼ met heet water en draai aan de kneedhaken ❻ om de korsten eronder los te maken. |
| Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft? | De „Warmhoudfunctie“ zorgt ervoor dat het brood ca. 1 uur lang warm wordt gehouden en tegen vocht wordt beschermd. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden. |
| Zijn bakvorm ❼ en kneedhaken ❻ vaatwasmachine bestendig? | Nee. Was de bakvorm ❼ en de kneedhaken ❻ met de hand af |
| Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait? | Controleer of de kneedhaak ❻ en de bakvorm ❼ goed in elkaar sluiten. |
| Wat te doen als de kneedhaak ❻ in het brood blijft steken? | Verwijder de kneedhaak ❻ met de kneedhaakverwijderaar ❿. |
| Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma? | Na een stroomstoring van minder dan 10 minuten maakt de broodbakmachine het laatste programma af. |
| Hoe lang duurt het bakken van een brood? | De exacte tijden vindt u in de tabel Programmaverloop. |
| Wat voor broden kan ik wat betreft het gewicht bakken? | U kunt broden van 750 g - 1000 g - 1250 g bakken. |
| Waarom mag de timerfunctie niet worden gebruikt bij bakken met verse melk? | Verse producten als melk en eieren bederven als ze te lang in het apparaat blijven. |
| Wat gebeurt er als de broodbakmachine niet werkt, nadat u de Start/Stop-toets ❽ hebt ingedrukt? | Enkele handelingen zoals bijvoorbeeld "Opwarmen" of "Rusten" zijn moeilijk herkennen. Controleer aan de hand van de tabel "Programmaverloop" welk gedeelte van het programma nu loopt.<br>Controleer of u de Start/Stop-toets ❽ correct heeft ingedrukt.<br>Controleer of de netstekker op het lichtnet is aangesloten. |
| Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn. | Om het fijnmalen van ingrediënten als fruit of noten te voorkomen, moet u die pas na het signaal aan het deeg toevoegen. |